

L I N N O L A T

Nouveaux Ingrédients, Nouvelles Idées

Recettes d'Inspiration

Tartelette Fraise - Vanille

Sans additifs - Sans huile de palme - 100% Vegan

A base de **White 38%** et la **Couverture Amande Blanche**



Juteuse et gourmande, cette tartelette quadri-couche accueille en subtilités les contrastes de textures et de saveurs ; Les fraises crues et confites, la crème d'amande ultra-moelleuse et le fondant du crémeux vanille intense, tous sublimés par le sablé irrésistible de la pâte sucrée amande... Des éléments qui peuvent vous servir dans vos créations au quotidien.

À vous de jouer ;)

Pâte sucrée amande

200 g Couverture Amande Blanche

60 g Huile neutre

75 g Eau

15 g Sucre

2 g Sel

215 g Farine T55

1. Faire fondre la Couverture et l'huile au bain marie.
2. Porter l'eau à ébullition avec le sucre et le sel.
3. Verser sur la Couverture et émulsionner avec un mixeur plongeant, comme une ganache.
4. Débarrasser et laisser cristalliser au frais pendant 3h minimum.
5. Passer l'appareil dans un bol de mixer puis travailler à la feuille pour le crémier légèrement.
6. Ajouter la farine et mélanger seulement jusqu'à ce que la farine soit bien intégrée.
7. Former une boule et mettre au frais pendant 2h minimum.
8. Façonner comme une pâte sucrée classique.
9. Enfourner à 155C avec chaleur tournante et sortir quand la pâte commence à dorer et laisser tiedir.

Crème d'amande ultra moelleuse

75 g Eau minérale

100 g Couverture Amande Blanche

10 g Beurre de cacao

50 g Huile neutre

30 g Maïzena

110 g Poudre d'amandes

100 g Sucre

1. Faire fondre la couverture et l'huile dans un récipient au bain marie.
2. Peser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition
3. Verser sur la couverture fondue et émulsionner avec un mixeur plongeant. Débarrasser, filmer au contact et cristalliser.
4. Mélanger la maïzena et la poudre d'amande afin de les répartir de manière homogène.
5. Une fois froide et ferme, transférer la ganache au batteur et travailler à la feuille pour incorporer la poudre d'amande et la maïzena en vitesse basse-moyenne.
6. Transférer en poche et étaler une couche de 2-3mm au fond des tartelettes précuite. Enfourner de nouveau jusqu'à une belle coloration.

Fraises confites

300 g Fraises coupées en
tranche de 4mm
30 g Cassonade

1. Poser les fraises sur un papier cuisson et les parsemer de cassonade uniformément.
2. Enfourner à 75°C pendant 2h.
3. Garder dans un contenant fermé au frais.
4. Poser une couche généreuse de fraises confites sur la crème d'amande.



Crèmeux Vanille Intense

200 g Eau minérale
30 g Sucre
0.2 g Sel
1 Gousse de vanille
2.2 g Agar Agar
5 g Maïzena
100 g **White 38%**
40 g Huile neutre

1. Peser la couverture et l'huile dans un récipient.
2. Peser le reste des ingrédients dans une casserole et mélanger vigoureusement avec un fouet.
3. Porter doucement à ébullition, et garder à ébullition pendant 1 minute. Verser sur la couverture et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir.
4. Une fois gélifiée, remixer la masse afin de la fluidifier et débarrasser en poche. Étaler le crèmeux au-dessus des fraises confites. Couvrir de fraises fraîchement coupées et garder au frais.





Recette élaborée par l'équipe Linnolat

Plus d'information sur :
www.linnolat.com

L I N N O L A T

Nouveaux Ingrédients, Nouvelles Idées